

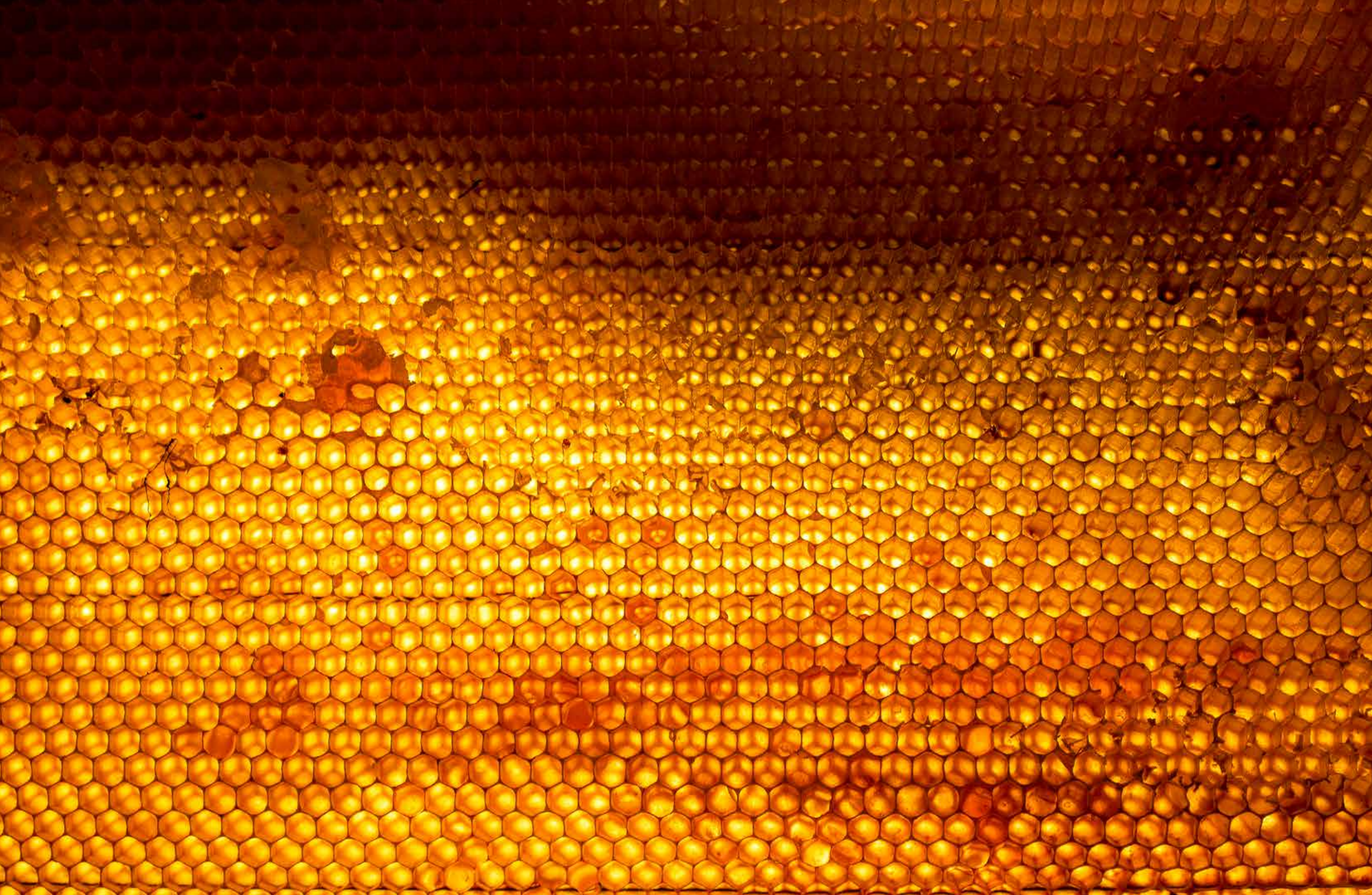
Quan era una nena, María José Martínez rosegava trossos de bresca com si fossin llepolies. Avui és la guardiana del seu rusc, que cada dia proveeix el rebost de Lienzo, el restaurant que té amb la seva parella, Juanjo Soria, a València.

La cuinera de la mel

text /
Olga Briasco

foto /
Alfons Rodríguez





La mel, i amb ella, altres ingredients que giren a l'entorn de les abelles, com la cera, el pròpolis, el pol·len i les flors, són molt presents a la cuina del restaurant Lienzo. Més enllà del seu valor gastronòmic, que és elevat i també sorprenent, aquesta cuinera ha rebut reconeixements pel compromís que demostra amb la preservació del medi. I és que la mel que fa servir s'extreu dels ruscs que poblen les abelles de la mateixa ciutat.



Molts infants van néixer sota l'advertència que, si no es portaven bé, el Papu els faria una visita per corregir-los. Qui sap si María José Martínez no va sentir també aquesta amenaça, sobretot quan s'enfilava a un albercoquer gegant que hi havia als camps que la seva família tenia a Alhama de Múrcia per amagar-s'hi, o quan, d'amagatotis, tallava un tros del rusc per menjar-se'l com si fos una llaminadura. Però el Papu no devia fer-li gens de por, si de cas el que temia era que les abelles s'extingissin. I tant se li'n donava que, aquelles nits que passava al porxo estirada sobre una hamaca amb el seu avi Antonio Martínez, el brunzit de les abelles la despertés, o que una picada entelés algun moment de felicitat, com testimonia una seqüència de fotografies que ella mateixa recorda: "M'havien comprat una piscina inflable i jo hi sortia tota riallera. A la segona foto, ja hi sortia plorant perquè m'havia picat una abella". Però no li feia res, el dolor seria més fort si desapareixien les abelles, perquè també desapareixerien els préssecs xatos —també coneguts com a paraguaians— i tots aquells arbres de fruita de pinyol que conreava la seva família. Amb aquesta advertència, el seu pare, l'Antonio, li feia entendre la gran aportació de les abelles a l'agricultura i a la natura en general: gairebé el 90% de les plantes amb flors necessiten la pol·linització per reproduir-se; a més, el 75% dels conreus alimentaris del món i el 35% de les terres agrícoles del planeta

depenen en certa mesura de pol·linitzadors com les abelles. La María José aporta una altra dada reveladora: "Hem d'agrair a la tasca de les abelles el 80% del menjar amb què ens alimentem".

A la seva Alhama de Múrcia natal, va prendre consciència que la pol·linització és un procés fonamental per a la supervivència dels ecosistemes, essencial per a la producció i la reproducció de molts conreus i plantes silvestres, però amb el seu avi també va aprendre a remenar els ruscs amb delicadesa. De ben petita, agafava les bresques per comprovar si les abelles ja havien transformant el nèctar de les flors en mel i, si les cel·les ja estaven segellades, les recol·lectava. Un procés que acabava a la cuina, al costat de l'àvia, que feia servir la mel per elaborar postres. Si no era a l'horta o entre els ruscs, és que estava amb el bestiar que criava el seu avi matern, que també es deia Antonio. Amb ell aprenia a fer formatge, mantega, calostres... "Sempre dic que vinc de famílies del producte", diu la María José amb orgull. De fet, encara que no formessin part del món de l'hostaleria, li van inculcar l'amor per les primeres matèries, la tradició i la cuina com a gest d'afecte. Per això, una nit, cuinant per als amics, es va adonar que la felicitat la trobava entre els fogons, i no pas a classe de química, de manera que va decidir estudiar el Grau Superior de Restauració i el Grau Mitjà de Pastisseria i Forneria. I en aquell nou camí va trobar els dos amors:



Les abelles fan d'indicador natural de la contaminació ambiental. En aquest sentit, l'èxode que les ha portat del camp a la ciutat ens parla de l'abús de plaguicides, de l'escassetat de l'aigua, i del fet que en l'entorn rural cada cop hi ha menys flors per trespasar.



la cuina i la seva parella, Juan José Soria —“el meu company de viatge i l'amor de la meua vida”.

Es va allunyar de la seva terra —va viure a Madrid i a Barcelona, abans d'aterrar a València— mentre van anar passant els anys, però la connexió amb les abelles i la natura no va desaparèixer mai. De fet, la va conservar fins al punt que avui la trasllada a cada plat de Lienzo, el projecte gastronòmic que va emprendre amb en Juan José, un restaurant reconegut amb una estrella Michelin i un sol Repsol. Han anat construint Lienzo a poc a poc, primer com a bar de tapes i, des del 2016, com a restaurant gastronòmic que han anat polint, aliens a les tendències, seguint el seu cor i arrelats a la seva terra. I amb aquests mateixos ideals, el 2022 van aconseguir la primera estrella Michelin, que continua brillant gràcies a la cuina me-

Més enllà de la dolçor, al restaurant

Lienzo aprofiten altres qualitats de la mel, com l'untuositat, les textures líquides o en cristalls, i com a potenciadora de sabors.

diterrània d'autora, saborosa i sostenible. “Lienzo posa l'accent en la Mediterrània, la sostenibilitat, l'ecologia i el producte de quilòmetre zero”, matisa la María José. Al febrer, va guanyar el IV Premi Sostenibilitat Aquanaria Madrid Fusión com a reconeixement al seu compromís amb la preservació del medi ambient.

La mel al restaurant amb estrella

En aquella cuina oberta al menjador de Lienzo, la María José es mou amb lleugeresa, mentre dona les indicacions precises a l'equip i controla els temps. Igual que les abelles, s'hi expressa amb el seu idioma particular i se la veu alegre, tranquil·la i centrada en cada petit detall. Amb elegància, va dibuixant plats que conjuguen sabor i bellesa, fins al punt que n'hi ha que sap greu haver-se'ls de menjar. A l'altra banda, a la sala, en Juan José fa d'altaveu i, amb passió i proximitat, explica els menús que ofereixen, amb els títols Trazos, Pinceladas i Lienzo. Són els colors que pinten aquestes taules, que d'entrada estaven cobertes amb estovalles blanques com la neu, i que són com el llenç col·locat sobre el cavallet que espera convertir-se en una creació. La María José i el seu equip l'aniran omplint amb traços fins i delicats que van escolant la mel, que tant pot substituir el sucre de les postres com es pot presentar en forma de fermentacions. Però la cuinera també introdueix la cera d'abella, el pròpolis i el pol·len. Un treball de recerca que va començar tímidament amb els *petit fours* —els dolços que se serveixen amb el cafè—, fins que li va semblar massa poc. Per això, avui, a Lienzo la mel és molt més que un ingredient: és l'eix central del relat gastronòmic. “No tot ha de ser dolç, sinó que hi ha altres productes, com la cera, el pròpolis i el pol·len, que aporten un valor nutricional molt alt i donen una visió moderna a plats que neixen de la tradició”, explica.





El comensal els troba a l'espectacular Jardín, on plantes i flors envolten una delicada peça de vidre creada per Sara Sorribes que conté una olla tradicional valenciana amb tintura de pròpolis, l'escut natural de les abelles contra les infeccions i els incendis. També a la cassoleta Cristal (una llissa marinada amb mel i sal, maionesa d'algues i espirulina blava) o a l'ostra valenciana cuinada amb mel de gira-sol, acompanyada amb un brioi x de massa mare de pol·len i mantega de pol·len que és pur umami... I així fins que arriben les postres Mel Urbana, on la dolçor de la mel es troba amb la frescor de la farigola i l'acidesa de la llimona.

La ciutat, refugi d'abelles

La mel que fa servir ve de la seva Alhama de Múrcia natal, però, sobretot, de la ciutat de València, ja que, en ruscs escampats per diversos terrats i teulades, fora de la mirada dels ciutadans, hi viuen abelles que elaboren mel amb característiques diferents segons la ubicació: de romaní, amb més saba d'arbres que nèctar, de milflors o amb gust de dàtil. "Has tastat la nova mel que ve dels ruscs de València? És com si degustessis una palmera", comenta algú de l'equip. Ho fa sense deixar anar el pal de mel, mentre admira la feina d'aquells petits insectes. És la mel que han elaborat les abelles que viuen a la Seu, molt a prop de la catedral, però també n'hi ha a Malilla, Natzaret, Vivers, Patraix i les Naus. En total, a Lienzo recol·lecten la mel de vint-i-quatre ruscs valencians,

La mel és protagonista en cadascun dels plats, des dels entrants fins a les postres. És la cuina sorprenent i creativa amb què aquesta xef referma el seu compromís l'apicultura sostenible.

on viuen unes 800.000 abelles (a cada colònia n'hi pot arribar a haver uns 50.000 exemplars), una xifra més alta que la de tota la població del Cap i Casal.

Aquests ruscs són part d'un projecte municipal pioner a Espanya que pretén portar les abelles a cada barri. Un cartell a l'entrada dels Jardins del Real —també coneguts amb el nom de Vivers— ho avisa. Es tracta de catorze eixams, repartits pel terrat del Museu de Ciències Naturals de València i a l'edifici de l'Observatori de l'Arbre. Va ser precisament aquí on va néixer el projecte, el 2016. El va originar una alerta: uns veïns van veure un eixam en un pollancre i van trucar als bombers, que van demanar ajuda a l'Observatori Municipal de l'Arbre. "Amb nosaltres treballava el jardiner apicultor Santiago Uribarrena i vam col·laborar amb els bombers per recuperar aquell eixam", explica l'apicultor responsable dels ruscs, Vicent Pradas, que és funcionari de l'Ajuntament de València. Segons relata aquest apicultor de tercera generació, hi va haver cert debat d'on emportar-se'l, però,



“A Lienzo, ens sentim orgullosos de ser guardians fidels de les abelles”, assegura la María José. “El nostre compromís es reflecteix en cadascun dels plats que oferim, on la mel té un paper protagonista”. La xef coneix molt bé les tasques de l’apicultura i anima a consumir mel local: “Els apicultors treballen dur per elaborar mel de qualitat. Competeixen amb les mels importades, que són més econòmiques perquè sovint són objecte de barreges i adulteracions”.

finalment, es va imposar la idea més transgressora: construir un rusc a la terrassa de l’Observatori Municipal de l’Arbre.

Per arribar-hi, cal pujar per una escala metàl·lica. La María José i en Vicent l’enfilen enfundats amb el vestit d’apicultor. Quan obren un dels ruscs del terrat, les abelles aletegen. La María José s’hi mou a la perfecció. Aixeca una bresca, l’observa, n’agafa una altra... “Mira, aquí hi ha l’abella reina. Es pot veure perquè és més allargada que la resta”, s’afanya a dir. Sembla que la resta d’abelles facin un passadís a la cuinera, com si li deixessin espai perquè es pugui desplaçar. Al costat, en Vicent calma les abelles amb el fumador: “D’aquesta manera, interpreten que hi ha un incendi. Aleshores tenen l’impuls d’abandonar el rusc, s’omplen l’estómac de mel, de manera que pesen més, i això les fa més dòcils, els seus moviments són més lents”, explica. En Vicent no porta guants i sembla un encantador d’abelles, que se li posen a les mans sense immutar-se.

En aquest terrat, és senzill imaginar-se les abelles volant per un radi de cinc quilòmetres fins a arribar a les flors, prendre’n el pol·len i el nèctar i tornar fins aquí a fabricar la mel. El que sorprèn és l’entorn, totalment urbà. Però, com expliquen tant la María José com el Vicent, les abelles fan d’indicador natural de la contaminació ambiental, per això aquest èxode de les abelles del camp a la ciutat

és positiu per a València. “Ens vam adonar que les abelles, que al principi s’estaven al camp, s’estaven desplaçant cap a la ciutat perquè al camp començava a escassejar l’aigua, hi havia menys flors per trespasar i els plaguicides i els insecticides els havien intoxicat l’hàbitat”, analitza en Vicent al voltant del fenomen conegut com a col·lapse del rusc. Això va fer que l’Observatori firmés un conveni amb Bombers i que decidís posar en marxa l’abellar municipal i la Xarxa de Recuperació d’Eixams Naturals, amb què l’Ajuntament rescata uns vint eixams de mitjana a l’any, a més dels que recupera el personal de l’Observatori Municipal de l’Arbre en l’arbrat o en instal·lacions de les àrees verdes de València. D’aquesta manera, la ciutat s’afegeix a la llista de metròpolis “conscienciades del valor mediambiental d’aquests insectes”, com també és el cas de París i de Londres.

Aquesta instal·lació d’apicultura urbana produeix vuit-cents quilos de mel, que recol·lecten en Vicent i el seu company, Toni Fernández, en dues collites —a la primavera i a la tardor—, deixant la imprescindible als ruscs perquè les abelles es puguin alimentar a l’hivern. La mel que extreuen es conserva a l’edifici, en petits flascons etiquetats segons el barri de procedència. No la posen a la venda, sinó que la regalen a visitants i associacions. És la que fa servir la María José a Lienzo, que quan va conèixer el projecte va quedar fascinada. “Posant la mel urbana als meus plats, vull que la gent conegui aquest projecte, però també que reflexioni al voltant de la importància de les abelles i d’altres insectes per a l’ecosistema, i que, per culpa de l’activitat humana, estan desapareixent”. És el Papu que li feia por quan era petita i contra el qual ha desplegat una croada, sigui com a divulgadora o vestida amb la jaqueta de cuinera al restaurant. 🍯

Mel de ruscs urbans. La mel que arriba al restaurant Lienzo s’extreu dels abellars municipals, és a dir, dels ruscs que poblen les abelles en diversos terrats i en àrees verdes de la mateixa ciutat de València.

